03/2009

Mod:G65/4F7T

Production code:65/70 PCG

INDICE

1. Avvertenze
2. Rispondenza alle direttive "CEE"
2.1 Rispondenza alle Direttive "CEE" per forni elettrici, ventilati e statici
2.2 Rispondenza alle Direttive "CEE" per apparecchiature a gas
3. Schemi di installazione
4. Tabella dati tecnici
4.1 Caratteristiche dei gas
5. Dati di targa

6. ISTRUZIONI PER Lô INSTALLATORE QUALIFICATO

6.1 Installazione dell'apparecchiatura
6.2 Norme di legge, regole tecniche e linee generali
6.3 Scarico fumi per apparecchi tipo "A"
6.4 Scarico fumi per apparecchi tipo "B"
6.5 Controllo perdite gas

7. Cucine miste gas-elettriche
7.1 Predisposizione per lô installatore
7.1.1 Norme di legge, regolamenti tecnici e linee generali
7.1.2 Installazione apparecchi elettrici
7.1.3 Allacciamento elettrico
7.1.4 Allacciamento equipotenziale
7.1.5 Dispositivi di sicurezza in dotazione

8. Manutenzione
8.1 Trasformazione per funzionamento con altri gas ï Bruciatori top
8.1.1 Sostituzione di parti di ricambio bruciatori top
8.2 Trasformazione per funzionamento con altri gas ï Tuttapiastra
8.2.1 Sostituzione di parti di ricambio bruciatori Tuttapiastra
8.3 Trasformazione per funzionamento con altri gas ï Forno cucine a gas
8.3.1 Sostituzione di parti di ricambio forno
8.3.2 Sostituzione bruciatore forno

9. ISTRUZIONI PER Lô UTENTE

9.1 Accensione e spegnimento del bruciatore Tuttapiastra
9.2 Accensione e spegnimento dei bruciatori Fuochi Aperti
9.3 Accensione e spegnimento del bruciatore Forno

10. Forno elettrico
10.1 Messa in funzione del forno elettrico a convezione
10.2 Manutenzione, pulizia e cura
10.3 Schema elettrico
11. Tavole esplosi parti funzionali
11.1 Bruciatori "C" e "D" con accensione piezoelettrica
11.2 Bruciatori "C" e "D" con accensione manuale
11.3 Bruciatore "F" = 5 kW (forno GN 2/1)
11.4 Bruciatore "P" = 8.2 kW (tuttapiastra)
11.5 Camino antivento per tuttapiastra
12. Certificati "CEE"
12.1 Certificato "CE" N°

Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti e deve essere usato esclusivamente da personale professionalmente qualificato, nel modo indicato da questo manuale di istruzioni.

1. AVVERTENZE

- Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.
- Conservare con cura questo libretto per ulteriore consultazione.
- L'installazione dell'apparecchio e l'eventuale adattamento ad altri tipi di gas deve essere effettuata solamente da personale professionalmente qualificato.
- Per eventuali riparazioni rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Tutte le parti sigillate dal costruttore non devono essere manomesse, eventuali regolazioni (solo per il cambio gas) sono ad indirizzo esclusivo del personale professionalmente qualificato.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

2. RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE "CEE"

2.1 RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE "CEE" PER FORNI ELETTRICI, VENTILATI E STATICI

Le cucine sono costruite conformemente alle esigenze essenziali previste dalle direttive CEE, in accordo con la "Direttiva bassa tensione 73/23 CEE", con la "Direttiva compatibilità elettromagnetica 89/336 CEE", integrate dalla marcatura "CE" secondo la Direttiva 93/68 CEE.

2.2 RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE "CEE" PER APPARECCHIATURE A GAS

Questo apparecchio ha ottenuto il certificato di omologazione "CE" essendo rispondente alle prove di collaudo eseguite secondo la norma: "Esigenze essenziali Annexe I° Directive CEE 90/396 du 26/06/1990" .

4. TABELLA DATI TECNICI ï PIANI DI COTTURA ï CUCINE CON FORNO - TUTTAPIASTRA

MODELLI	BRUCIATORI PIANO DI COTTURA N° x kW			BRUCIATORI FORNO N° x kW		POTENZA TOTALE kW		CONSUMO TOTALE		DIAMETRO UGELLI 1/100 di mm	
								G.P.L. G30/31 30/37mbar	METANO G20 20mbar	G.P.L. G30/G31 30/37mbar	METANO G20 20mbar
	N°	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	Kg/h	m3/h		
65-40 PCG	1 x 1 x	3,6 5,0	0,7 1,4	-	-	8,6	2,1	0,280 0,388 0,668	0,381 0,529 0,91	97 113	142 175
65-70 PCG **65-70 CFGE** **CEG-70**	2 x 2 x	3,6 5,0	0,7 1,4	-	-	17,2	4,2	2 x 0,280 2 x 0,388 1,336	2 x 0,381 2 x 0,529 1,82	97 113	142 175
65-70 CFG	2 x 2 x	3,6 5,0	0,7 1,4	5	1,05	22,2	5,25	2 x 0,280 2 x 0,388 0,388 1,725	2 x 0,381 2 x 0,529 0,529 2,349	97 113 120	142 175 180
65-110 CFGE **CEG-110**	3 x 3 x	3,6 5,0	0,7 1,4	-	-	25,8	6,3	3 x 0,288 3 x 0,388 2,005	3 x 0,381 3 x 0,388 2,73	97 113	142 175
65-110 CFG	3 x 3 x	3,6 5,0	0,7 1,4	5	1,05	30,8	7,35	3 x 0,288 3 x 0,388 0,388 2,392	3 x 0,381 3 x 0,529 0,529 3,259	97 113 120	142 175 180
65-70 TPG	1 x	8,2	3	-	-	8,2	3	0,637	0,868	145L	215L
65-70 TPFG	1 x	8,2	3	5	1,05	13,2	4,05	0,637 0,388 1,026	0,868 0,529 1,397	145 120	215L 180
65-110 TPFG	1 x 1 x 1 x	3,6 5,0 8,2	0,7 1,4 3	5	1,05	21,8	6,15	0,280 0,388 0,637 0,388 1,694	0,381 0,529 0,868 0,259 2,307	97 113 145L 120	142 175 215L 180
PILOTA PER BRUCIATORE TUTTAPIASTRA										20	35
BY ï PASS BRUCIATORE "C" 3,6 kW **" "D" 5 kW** **" TUTTAPIASTRA** **" FORNO**										60 60 90 55	REGOL. REGOL. REGOL. REGOL.
POSIZIONE ARIA PRIMARIA PER BRUCIATORE DA 3,6 kW **" " 5,0 kW** **" PER FORNO** **" PER BRUCIATORE TUTTAPIASTRA**								**A mm**		3 APERTA 0 9	2 2 0 0

QUESTI VALORI SONO INDICATIVI
BISOGNA VERIFICARE SEMPRE
CHE LA FIAMMA SIA REGOLARE

4.1 CARATTERISTICHE DEI GAS

I dati relativi alle potenze e ai consumi sono riferiti ai seguenti tipi di gas:

TIPI DI GAS	POTERE CALORIFICO INF. (PCI)	PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE mbar	mm c.d.a.
G20 (gas metano) CH_4	9.45 kW m³/h	20	200
G30 (butano) C_4H_{10}	12.68 kW/kg	30	300
G31 (propano) C_3H_8	12.87 kW/kg	37	370
G25 (G20L-DE)	8.12 kW m³/h	20	200
G25 (aardgas NL)	8.12 kW m³/h	25	250

In fase di installazione degli apparecchi è necessario che le pressioni dei gas di alimentazione siano quelle sopraccitate per poter avere il massimo rendimento dei bruciatori.

Pressioni mbar = millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (millimetri di colonna d'acqua)
Potenza = 1 kW = 860 kcal = 3.6 MJ = 3412 BTU

6. ISTRUZIONE PER L'INSTALLATORE QUALIFICATO

6.1 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA

- Togliere lôapparecchiatura dallôimballo, assicurarsi dellôintegrità della stessa e in caso di dubbio non utilizzarla e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
  Posizionare lôapprecchiatura sempre sotto una cappa di aspirazione, dopo essere posta in opera, dovrà essere livellata agendo sui piedini.

- L'allacciamento dell'apparecchiatura deve essere effettuato sempre mediante tubazioni rigide in acciaio zincato o rame.
  Tutte le tenute sui filetti di giunzione, devono essere garantite da materiali certificati per lôutilizzo con i gas.

- Se l'apparecchiatura viene installata a parete, a contatto con materiale infiammabile, occorre interporre tra apparecchiatura e parete uno strato di materiale isolante resistente al calore, oppure lasciare uno spazio di 200 mm tra apparecchiatura e parete.

- L'impianto gas a monte dell'apparecchiatura, così pure le caratteristiche dei locali nei quali viene installata l'apparecchiatura, devono rispondere alle norme in vigore.

- Prima di allacciare lôapparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra i gas di predisposizione della stessa, e quello disponibile per lôalimentazione al fine di verificare lôidoneità. Se non si trova la corrispondenza tra i due si deve procedere come descritto nel paragrafo ñTrasformazione per il funzionamento con altri gasò

- Applicare sempre un rubinetto di intercettazione fra ogni apparecchiatura e la tubazione di allacciamento del gas.

- Verificare che l'aerazione dei locali sia sufficiente durante il funzionamento dell'apparecchiatura, considerando che la quantità di aria necessaria alla combustione è di 2 m^3/h di aria per ogni kW di potenza installata.

6.2 NORME DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E LINEE GENERALI

- Norme prevenzioni infortuni.
- Applicare sempre un rubinetto di intercettazione fra ogni apparecchiatura e la tubazione di allacciamento del gas.

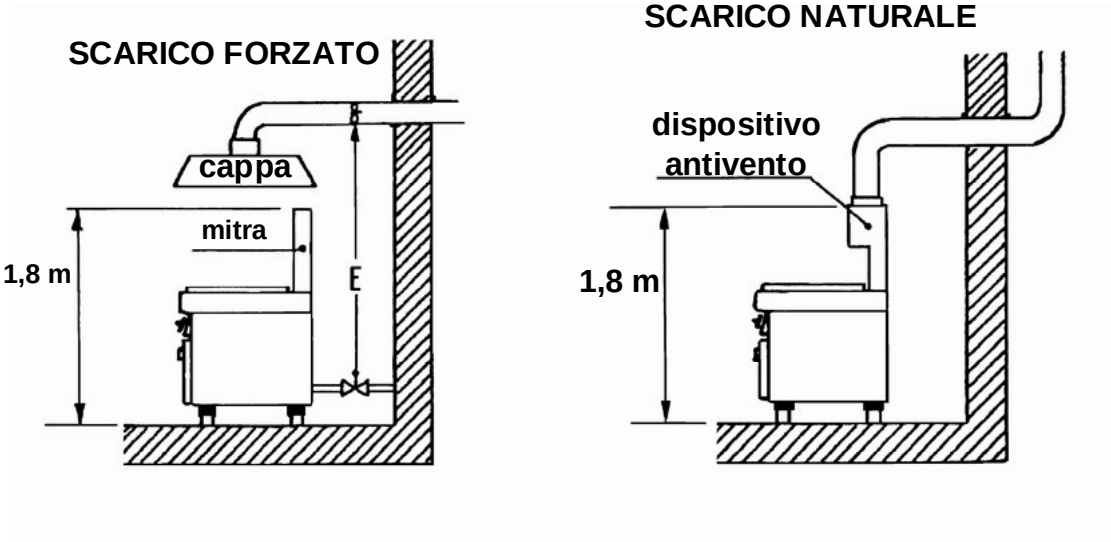
6.3 SCARICO FUMI PER APPARECCHI TIPO "A"

Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme di installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi tabelle dati tecnici) come apparecchi a gas di tipo A non previste per essere collegate ad un condotto naturale di scarico dei prodotti della combustione.
Tali apparecchi devono scaricare in apposite cappe, o dispositivi similari, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.
In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente all'esterno, di portata non minore di quanto richiesto, V. tabella 1, maggiorato del ricambio d'aria necessaria per il benessere degli operatori.

6.4 SCARICO FUMI PER APPARECCHI TIPO "B"

Gli apparecchi devono essere posti in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme d'installazione.
Le nostre apparecchiature sono considerate (v. tabella dati tecnici) come apparecchi a gas di tipo B, sono previsti per essere collegati ad un condotto naturale di evacuazione dei prodotti della combustione, per esempio essere collegati ad un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, o scaricare i prodotti della combustione direttamente all'esterno; oppure asserviti ad un sistema di evacuazione forzata, per esempio cappa munita di aspiratore meccanico.
Se i prodotti della combustione vengono scaricati tramite un sistema di evacuazione forzata:

- l'alimentazione del gas all'apparecchiatura deve essere direttamente asservita al sistema di evacuazione forzata e deve interrompersi nel caso che la portata di questo scenda sotto i valori prescritti. La riammissione dei gas all'apparecchiatura deve potersi fare solo manualmente;
- nel caso d'installazione sotto cappa, la parte terminale del condotto di scarico dell'apparecchio deve trovarsi ad almeno 1,8 m dalla superficie di appoggio dell'apparecchiatura, la sezione di sbocco del condotto di scarico dei prodotti della combustione deve essere disposta entro il perimetro di base della cappa stessa.



E: Asservimento elettrico

NOTA: la mitra viene fornita a richiesta.

NOTA: il dispositivo antivento viene fornito a richiesta.

6.5 CONTROLLO PERDITE GAS

Ad installazione avvenuta, è necessario controllare che non ci siano perdite di gas sulle giunzioni delle tubazioni, mediante soluzione di acqua saponata; eventuali perdite verranno segnalate da bolle di schiuma.
Non adoperare mai fiamme per controllare eventuali perdite.
Con l'apparecchiatura pronta per l'uso, controllare che non ci siano perdite di gas, verificando sul contatore, se inserito (per un periodo di 30 minuti), che non ci sia passaggio e consumo di gas.

7 CUCINE MISTE GAS ï ELETTRICHE

7.1 PREDISPOSIZIONE PER L'INSTALLAZIONE

L'apparecchio deve essere posto in un luogo ben aerato, se possibile sotto una cappa d'aspirazione, per assicurare la completa evacuazione dei vapori generati durante la cottura.
Prima della messa in funzione devono essere tolti tutti i fogli protettivi presenti; pulire accuratamente con uno straccio morbido , acqua tiepida e detersivo tutte le superfici, in modo da togliere a fondo i prodotti antiruggine messi al momento della costruzione, poi asciugare con uno straccio pulito.
Per il montaggio dell'apparecchio in prossimità di muri, pareti divisorie, mobili da cucina, rivestimenti decorativi, ecc.., è consigliato che questi siano preparati con materiali non infiammabili, oppure deve essere lasciato libero uno spazio di almeno 100 mm.
Bisogna accertarsi del preciso rispetto delle norme di prevenzione incendi.
Le apparecchiature possono essere posizionate, secondo il modello, come apparecchiature a pavimento, oppure in batteria insieme con altre della nostra serie. L'interruttore principale e la presa di corrente devono trovarsi nelle vicinanze dell'apparecchiatura ed essere facilmente accessibili.
Procedere alla messa in piano, alla regolazione in altezza ed alla stabilità agendo sui piedini livellatori.

7.1.1 Norme di legge, regolamenti tecnici e linee generali

Durante il montaggio bisogna osservare le seguenti prescrizioni:

1. norme antinfortunistiche;
2. norme vigenti nel Paese in cui l'apparecchiatura viene installata;
3. leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, uso e manutenzione;
4. conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

7.1.2 Installazione apparecchi elettrici

L'installazione la messa in funzione e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite solo da personale specializzato.
Le operazioni di installazione devono esser e eseguite in base alle norme vigenti nel paese in cui l'apparecchiatura viene installata.
Il produttore declina ogni responsabilità per il cattivo funzionamento derivante da un'installazione difettosa, manomissione dell'apparecchio, uso improprio, cattiva manutenzione, inosservanza delle norme locali e imperizia d'uso.

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

APPARECCHIATURA DI PESO SUPERIORE A Kg 40

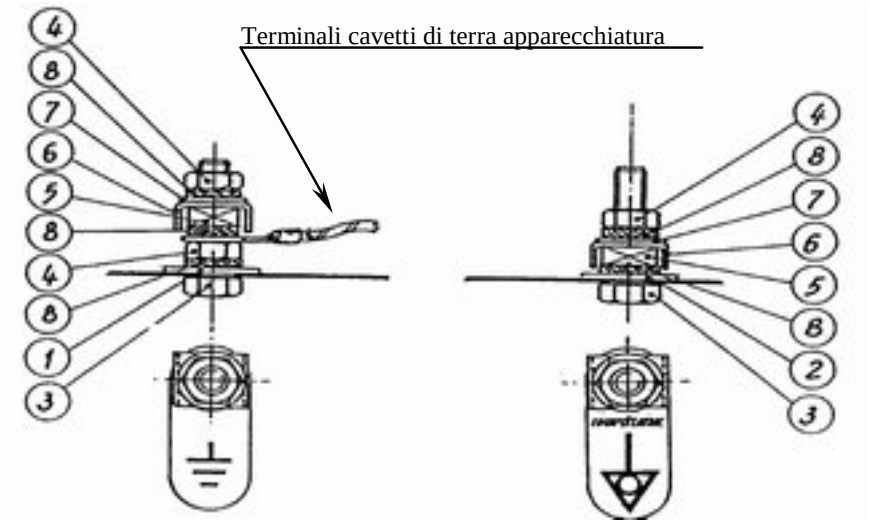
ALLACCIARE IL CAVO DI ALI MENTAZIONE ALLA MORSETTIERA ARRIVO LINEA PRI MA DI POSIZIONARE DEFINITIVAMENTE L'APPARECCHI ATURA

7.1.3 Allacciamento elettrico

1) Le cucine vengono consegnate predisposte per il funzionamento con tensione a VAC 400+3N.
2) Il collegamento alla linea elettrica deve essere eseguito interponendo un interruttore automatico di portata adeguata, nel quale la distanza di apertura tra i contatti sia di almeno 3 mm. Inoltre la tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione ±10%.
3) Il cavo flessibile scelto per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05RN-F e deve avere una sezione nominale adeguata all'assorbimento massimo di corrente; quindi come riportato in tabella 1.1 avere lo stesso diametro minimo indicato relativamente al modello di cucina .
4) Sulle cucine a pavimento per accedere alla morsettiera arrivo linea, si rende necessario smontare il coperchio protezione fissato sul fianco sinistro dell'apparecchiatura. Per il collegamento, quindi: inserire il cavo flessibile attraverso il passacavo ed il pressacavo, collegare i singoli cavetti con i morsetti corrispondenti.
5) E' indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un efficiente presa di terra. A tale scopo, vicino alla morsettiera di allacciamento, c'è un morsetto contrassegnato con una targhetta con il simbolo ⏚ al quale deve essere allacciato il filo di messa a terra (giallo-verde).
   Tale cavetto deve essere sufficientemente lungo, in modo che in caso di allentamento del pressacavo, possa venire sollecitato solo dopo che i cavetti di alimentazione sono già stati staccati.
   Nota: la messa a terra deve essere conforme alle norme in vigore.

7.1.4 Allacciamento equipotenziale

Nell'installazione di più apparecchiature in batteria, la cucina deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. L'allacciamento si trova sulla parete posteriore delle apparecchiature ed è contrassegnato dalla targhetta "EQUIPOTENZIALE".



NOTA: il costruttore declina ogni responsabilità qualora non vengano rispettate le applicazioni delle norme antinfortunistiche vigenti come sopra descritto!

7.1.5 Dispositivi di sicurezza in dotazione

Oltre al termostato di funzionamento l'apparecchio è provvisto anche di un termostato di sicurezza, che spegne il forno nel caso in cui il termostato non funzioni. In caso di guasti, avvisare il servizio assistenza.

8. MANUTENZIONE

La manutenzione è ridotta al minimo, per effetto di una corretta costruzione delle apparecchiature.
Tuttavia, si consiglia di far controllare gli impianti da personale qualificato, almeno due volte l'anno.

N.B. : Il costruttore declina ogni responsabilità per danni diretti o indiretti causati da errata installazione, cattiva manutenzione, manomissioni, usi impropri e dal mancato rispetto delle norme antinfortunistiche di prevenzione incendi e di sicurezza per gli impianti a gas.

8.1 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS - BRUCIATORI TOP

L'apparecchiatura viene collaudata e predisposta per funzionamento a gas metano (vedi tabella caratteristiche posta in prossimità dell'entrata gas sull'apparecchio).
Per il funzionamento con altri gas procedere come di seguito indicato:

1. la trasformazione deve essere effettuata da personale qualificato;

2. La dotazione degli ugelli per la conversione ad un altro tipo di gas, diverso da quello che era stata predisposta lâapparecchiatura, normalmente è contenuta in un sacchetto di nylon con relative etichette supplementari riportanti tutte le tipologie dei gas.
   Se la dotazione non fa parte del corredo, si deve richiederla al concessionario/importatore accertandosi prima che lâapparecchiatura possa funzionare con altri tipi di gas.
   Una volta terminata la trasformazione e le dovute regolazioni, bisogna applicare nello spazio apposito della targhetta caratteristiche, la etichetta relativa al gas corrispondente, ritagliando quella interessata.

3. Sostituzione ugelli bruciatori ï (fig.1):
   togliere le griglie (1), i bruciatori (3), la bacinella raccogli gocce (2) sostituire l'ugello.
   Aprire del tutto le boccole regolazione aria (4) alla distanza prevista sulla tabella Dati Tecnici in funzione del tipo di gas (fig. 3)

4. Regolazione del minimo ï (fig. 1):
   togliere le manopole (8) dei rubinetti, agire con cacciavite sulla vite di regolazione (7) dei rubinetti (6) fino ad ottenere il minimo desiderato.

4.1Regolazione minimo (fig.1): **(macchina predisposta a gas naturale e trasformate in GPL)**
Togliere la manopola (8) del rubinetto, agire con cacciavite sulla vite di regolazione (7) avvitandola fino a fine corsa.

5. Pressione di alimentazione:
   deve essere quella descritta sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchio e sul libretto istruzione (vedi tabella dati tecnici). Controllare la pressione di alimentazione inserendo un tubo di gomma con un manometro ad acqua o similare nella presa di pressione (10) saldata sulla rampa (9) togliendo la vite (11). A controllo avvenuto riavvitare a tenuta la vite.
   Se la pressione di alimentazione dovesse risultare diversa da quella prescritta, ricercare la causa e provvedere a renderla secondo quanto prescritto.

8.1.1 Sostituzione parti di ricambio bruciatori top

- Rubinetto in sicurezza (6): togliere griglie (1), bruciatori (3), bacinelle (2), cruscotto (12), svitare i tubi di collegamento (13) e raccordi (14) dalla rampa, svitare la termocoppia (15) sostituire il rubinetto.

- Termocoppia (15): svitare il raccordo del rubinetto (6), svitare i dadi di fissaggio alla squadretta supporto termocoppia (16), sostituire la termocoppia.

- Candela di accensione (17): sfilare il cavo collegamento candela (18), togliere la molla di ritegno (20), togliere la candela.

- Accenditore piezoelettrico (19): togliere il cruscotto (12), sfilare il cavo di collegamento candela (18), togliere il dado fissaggio del piezoelettrico e sostituirlo.

8.2 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS - TUTTAPIASTRA

L'apparecchiatura viene collaudata e predisposta per funzionamento a gas metano (vedi tabella caratteristiche posta in prossimità della entrata gas sull'apparecchio).
Per funzionamento con altri gas procedere come di seguito indicato:

1. la trasformazione deve essere effettuata da personale qualificato;
2. La dotazione degli ugelli per la conversione ad un altro tipo di gas, diverso da quello che era stata predisposta lâapparecchiatura, normalmente è contenuta in un sacchetto di nylon con relative etichette supplementari riportanti tutte le tipologie dei gas.
   Se la dotazione non fa parte del corredo, si deve richiederla al concessionario/importatore accertandosi prima che lâapparecchiatura possa funzionare con altri tipi di gas.
   Una volta terminata la trasformazione e le dovute regolazioni, bisogna applicare nello spazio apposito della targhetta caratteristiche, la etichetta relativa al gas corrispondente, ritagliando quella interessata.
3. Sostituzione ugello bruciatore (fig. 8):
   togliere il cruscotto (12). Aprire del tutto la boccola regolazione aria bruciatore (24) e sostituire l'ugello (27). Rimontare il tutto; posizionare la boccola regolazione aria bruciatore (24) alla distanza prevista ("A") sulla tabella Dati Tecnici in funzione del tipo di gas (fig.10).

4. Sostituzione ugello pilota (23):
   togliere il cruscotto (12) svitare il tubetto collegamento pilota (16), sostituire l'ugello facendo attenzione ad inserire nel portaugello contemporaneamente l'ugello e il tubetto collegamento pilota.
   Controllare che non vi siano perdite di gas mediante soluzione di acqua saponata.
5. Regolazione del minimo:
   togliere la manopola (8) del rubinetto, agire con cacciavite sulla vite di regolazione (7) del rubinetto (6) fino ad ottenere il minimo desiderato. Verificare che le pressioni di alimentazione siano quelle indicate sul libretto istruzioni e sulla targhetta caratteristiche.

5.1 Regolazione minimo (fig.8): **(macchina predisposta a gas naturale e trasformate in GPL)**

Togliere la manopola (8) del rubinetto, agire con cacciavite sulla vite di regolazione (7) avvitandola fino a fine corsa.

6. Pressione di alimentazione:
   deve essere quella prescritta sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchio e sul libretto istruzioni (vedi tabella Dati Tecnici).
   Controllare la pressione di alimentazione inserendo un tubo di gomma con un manometro ad acqua o similare nella presa di pressione (10) saldata sulla rampa (9) togliendo la vite (11). A controllo avvenuto riavvitare a tenuta la vite.
   Se la pressione di alimentazione dovesse risultare diversa da quella prescritta, ricercare la causa e provvedere a renderla secondo quanto prescritto.

8.2.1 Sostituzione parti di ricambio Tuttapiastra

- Rubinetto di sicurezza (6): togliere il cruscotto (12), svitare il dado di collegamento rubinetto alla rampa di alimentazione (9) e alla conduttura di alimentazione bruciatore, svitare la termocoppia (15) e la conduttura pilota (16) dal rubinetto, sostituire il rubinetto.

- Termocoppia (15): togliere il cruscotto (12), svitare la termocoppia (15) dal rubinetto (6) e dal supporto pilota (23), quindi sostituirla.

- Candela di accensione (18): togliere il cruscotto (12), svitare il dado collegamento candela dal supporto pilota (23). Togliere la candela e sostituirla.

- Accenditore piezoelettrico (19): togliere il cruscotto (12), sfilare il cavo di collegamento candela (21), togliere il dado fissaggio del piezoelettrico e sostituirlo.

- Bruciatore pilota (23): togliere il cruscotto (12), svitare il dado di collegamento pilota (23), la termocoppia (15), togliere il dado di collegamento candela di accensione, togliere le viti fissaggio pilota e sostituire il pilota. Quindi rimontare il tutto.

8.3 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS – FORNO CUCINE A GAS

L'apparecchiatura viene collaudata e predisposta per funzionamento a gas metano (vedi tabella caratteristiche posta in prossimità della entrata gas sull'apparecchio).
Per funzionamento con altri gas procedere come di seguito indicato:

1. la trasformazione deve essere effettuata da personale qualificato;
2. La dotazione degli ugelli per la conversione ad un altro tipo di gas, diverso da quello che era stata predisposta lôapparecchiatura, normalmente è contenuta in un sacchetto di nylon con relative etichette supplementari riportanti tutte le tipologie dei gas.
   Se la dotazione non fa parte del corredo, si deve richiederla al concessionario/importatore accertandosi prima che lôapparecchiatura possa funzionare con altri tipi di gas.
   Una volta terminata la trasformazione e le dovute regolazioni, bisogna applicare nello spazio apposito della targhetta caratteristiche, la etichetta relativa al gas corrispondente, ritagliando quella interessata.
3. Sostituzione ugello del bruciatore del forno – (fig.7):
   aprire la porta del forno, togliere la suola (4), sostituire l'ugello (17). Posizionare la boccola regolazione aria secondo quanto indicato sulla tabella dati tecnici quota A =..... in funzione del tipo di gas (fig.7).
4. Regolazione del minimo del bruciatore forno:
   la fiamma del bruciatore funzionante al minimo deve essere stabile anche in seguito a brusche manovre della manopola dalla posizione max alla posizione minimo.
   La termocoppia deve essere riscaldata dalla fiamma del bruciatore al minimo senza che questo si spenga (vedi fig. 6). Nel caso occorra regolare il minimo, avvitare o svitare la vite di regolazione (5) posta sul rubinetto termostatico (6): svitandola il minimo aumenta, avvitandola diminuisce.

5. Pressione di alimentazione:
   deve essere quella prescritta sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchio e sul libretto istruzioni (vedi tabella Dati Tecnici).
   Controllare la pressione di alimentazione inserendo un tubo di gomma con un manometro ad acqua o similare nella presa di pressione (10) saldata sulla rampa (9) togliendo la vite (11). A controllo avvenuto riavvitare a tenuta la vite.
   Se la pressione di alimentazione dovesse risultare diversa da quella prescritta, ricercare la causa e provvedere a renderla secondo quanto prescritto.

8.3.1 Sostituzione parti di ricambio forno (fig. 4)

- Rubinetto termostatico (6):
  togliere le griglie (1), bruciatori (3), bacinelle (2), cruscotto (12), svitare i raccordi di entrata (14) ed uscita (7), svitare la termocoppia (15), sfilare il bulbo del rubinetto termostatico posto all'interno del forno, sul supporto (23) sostituire il rubinetto e rimontare il tutto.

- Termocoppia (15):
  togliere la suola del forno (4) e il parafiamma del bruciatore (24). Svitare la termocoppia dal supporto e dal rubinetto termostatico e sostituirla. Riposizionarla come in fig. 6.

- Candela dell'accensione (25):
  togliere la suola del forno (4) e il parafiamma del bruciatore (24). Svitare la candela e sostituirla. Riposizionarla verificando la buona accensione del bruciatore.

- Accenditore piezoelettrico (19):
  sfilare il cavo di alta tensione (18) dell'accenditore, svitare il dado di fissaggio al cruscotto, sostituire il piezoelettrico.

8.3.2 Sostituzione bruciatore forno

Togliere la suola forno (4), togliere il parafiamma bruciatore (24), svitare il dado (18) fissaggio portaugello (20), svitare i dadi collegamento termocoppia e candela, svitare viti fissaggio bruciatore al fondo.
Sostituire il bruciatore e rimontare tutto.

N.B: dopo ogni sostituzione o riparazione controllare il corretto funzionamento degli organi sostituiti e provvedere alla messa a punto degli stessi.
Controllare le tenute sui raccordi gas con acqua saponata, non usare mai fiamme libere.

9. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

9.1 ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL BRUCIATORE TUTTAPIASTRA (Fig. 9)

Accensione Fiamma Pilota:
Spingere la manopola (8) e girarla in senso antiorario fino alla posizione pilota ✷ (simbolo scintilla). Premere contemporaneamente manopola e pulsante del piezoelettrico, il bruciatore pilota si accenderà. Tenere premuta la manopola per 10-15 secondi, quindi rilasciarla. Verificare l'accensione attraverso i fori (22) esistenti nel cruscotto (12).
Se l'accensione non è avvenuta, ripetere l'operazione.

Accensione bruciatore Tuttapiastra:
Dalla posizione pilota ✷ girare la manopola ancora in senso orario fino alla posizione di massima 🔥 (simbolo grande). Il bruciatore si accenderà automaticamente.
Ruotando ancora la manopola in senso antiorario fino alla posizione 🔥 (simbolo piccolo), il bruciatore funzionerà al minimo.
Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione ✷ per cui rimarrà acceso soltanto il bruciatore pilota.

Spegnimento totale del Tuttapiastra:
Per spegnere totalmente il Tuttapiastra, premere la manopola nella posizione ✷ e ruotarla in senso orario fino alla posizione ● (chiuso).

9.2 ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEI BRUCIATORI - FUOCHI APERTI (Fig.1)

Accensione bruciatore:
Spingere la manopola nella posizione ● e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di massima 🔥 (simbolo grande). Quindi premere ripetutamente il pulsante dell'accenditore piezoelettrico ed il bruciatore si accenderà.
Ruotando ancora la manopola in senso antiorario fino alla posizione 🔥 (simbolo piccolo) il bruciatore funzionerà al minimo.
Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione ● (chiuso).

Manutenzione:
La manutenzione è ridotta al minimo per effetto di una corretta costruzione delle apparecchiature. Tuttavia si consiglia di far controllare gli impianti da un tecnico qualificato almeno due volte l'anno.
- Rubinetti di comando: ogni 6-12 mesi è bene farli controllare ed ingrassarli da un tecnico qualificato.

Pulizia:
Per un corretto funzionamento, provvedere giornalmente alla pulizia dell'apparecchiatura, togliendo e lavando griglie, bacinelle e bruciatori, facendo attenzione che sporco e liquidi non cadano all'interno dei bruciatori ostruendo gli ugelli e impedendo così il funzionamento dei bruciatori. Pulire le superfici in acciaio inox con un panno umido oppure con acqua e sapone, se vengono usati detersivi questi non devono contenere sostanze CLORATE o ABRASIVE, quindi lavare con acqua ed asciugare con cura.
Pulire le superfici smaltate esclusivamente con acqua e sapone.

9.3 ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL BRUCIATORE FORNO

Accensione e spegnimento del bruciatore del forno:
Il bruciatore del forno viene alimentato per mezzo di un rubinetto termostatico con sicurezza. Per l'accensione del bruciatore spingere la manopola (8) e girarla in senso antiorario fino alla posizione (da 150°C a 300° C indicata sulla manopola) in funzione alla temperatura desiderata nel forno (fig. 5). Premere la manopola a fondo e contemporaneamente premere anche il pulsante dell'accenditore piezoelettrico. Tenere premuta la manopola per 10-15 secondi, quindi rilasciarla; il bruciatore rimarrà acceso. Ripetere l'operazione nel caso che il bruciatore si spenga.
Posizionare la manopola nella posizione della temperatura desiderata nel forno.
Nel caso che l'accenditore del piezoelettrico (19) per una qualsiasi avaria non riuscisse ad accendere il bruciatore, è possibile lo stesso effettuare l'accensione manualmente, avvicinando una fiammella al foro (27) sul pannello inferiore del forno, a porta aperta, tenendo premuta la manopola (8) come precedentemente descritto.

Manutenzione:
La manutenzione è ridotta al minimo per effetto di una corretta costruzione delle apparecchiature. Tuttavia si consiglia di far controllare gli impianti da un tecnico qualificato, almeno 2 volte l'anno.
- Rubinetti di comando: ogni 6-12 mesi è bene farli controllare e ingrassare da un tecnico qualificato.

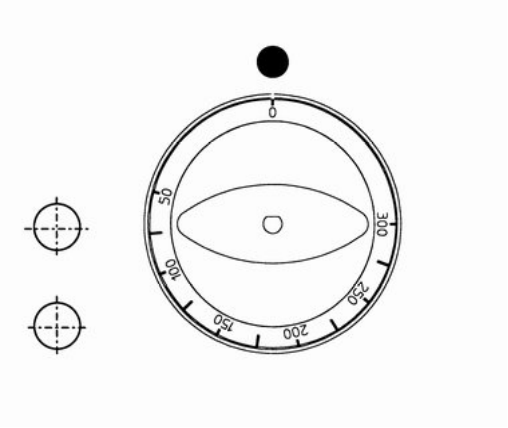
Pulizia:
Per un corretto funzionamento, provvedere giornalmente alla pulizia dell'apparecchiatura.
Pulire le superfici in acciaio inox con un panno umido oppure con acqua e sapone, se vengono usati detersivi, questi non devono contenere sostanze CLORATE o ABRASIVE, quindi lavare ed asciugare con cura.
Pulire le superfici smaltate esclusivamente con acqua e sapone.

N.B: non lasciare la porta del forno aperta durante il funzionamento, per evitare il surriscaldamento delle manopole e dei rubinetti di comando dei bruciatori compromettendone il buon funzionamento

10 FORNO ELETTRICO

10.1 MESSA IN FUNZIONE DEL FORNO A CONVEZIONE

Le cucine sono apparecchi destinati alla cottura di alimenti e devono essere usate esclusivamente da personale professionalmente qualificato, nel modo indicato da questo manuale d'istruzioni; ogni altro uso improprio può risultare pericoloso.
Inserire l'interruttore principale.
Girare la manopola del termostato dallo "0" alla posizione desiderata da 50°C a 300°C, si accenderanno entrambe le lampade spia.
La spia verde indica che l'apparecchio è sotto tensione, la gialla che le resistenze del forno ventilato sono in funzione.
Non appena la temperatura richiesta viene raggiunta, la luce gialla si spegne.
Per spegnere il forno, girare la manopola del termostato sulla posizione "0".
Il riscaldamento del forno è ad aria forzata.



10.2 MANUTENZIONE, PULIZIA E CURA

Attenzione: l'apparecchio non può essere spruzzato nè con un getto d'acqua diretto, nè con un'idropulitrice!

Prima di iniziare le operazioni di pulizia l'apparecchiatura deve essere staccata dalla corrente tramite l'interruttore principale.
Le parti in acciaio devono essere pulite con uno straccio morbido, con acqua e detersivo, i detersivi non devono contenere cloro o abrasivi, perché potrebbero danneggiare le superfici d'acciaio.
Dopo la pulizia, risciacquare con acqua ed asciugare con uno straccio asciutto.

- Comportamento in caso di non utilizzo dell'apparecchio per lunghi periodi.
  Staccarlo innanzi tutto dalla corrente. Pulire a fondo l'apparecchio in base alle istruzioni ed asciugarlo.

- Comportamento in caso di guasti.
  In caso di guasti spegnere l'apparecchio ed avvisare il servizio di assistenza.

- Manutenzione.
  Le operazioni di manutenzione devono essere seguite esclusivamente da personale specializzato.
  Prima di iniziare qualsiasi operazione staccare l'apparecchio dalla presa di corrente.
  Consigliamo di far esaminare l'apparecchio almeno una volta l'anno da un installatore qualificato.
  Suggeriamo inoltre di stipulare un contratto di assistenza.

11. TAVOLE ESPLOSI PARTI FUNZIONALI

11.1 TAVOLE ESPLOSI PARTI FUNZIONALI BRUCIATORI "C" E "D" CON ACCENSIONE PIEZOELETTRICA

BRUCIATORI
BRULEURS
BRENNERS
BURNERS

"C" = 3,6 kW
"D" = 5 kW

Mod. 65-40 PCG
65-70 PCG
65-70 CFG
65-70 CFGE
65-110 CFG
65-110 CFGE
65-110 TPFG

FIG. 1

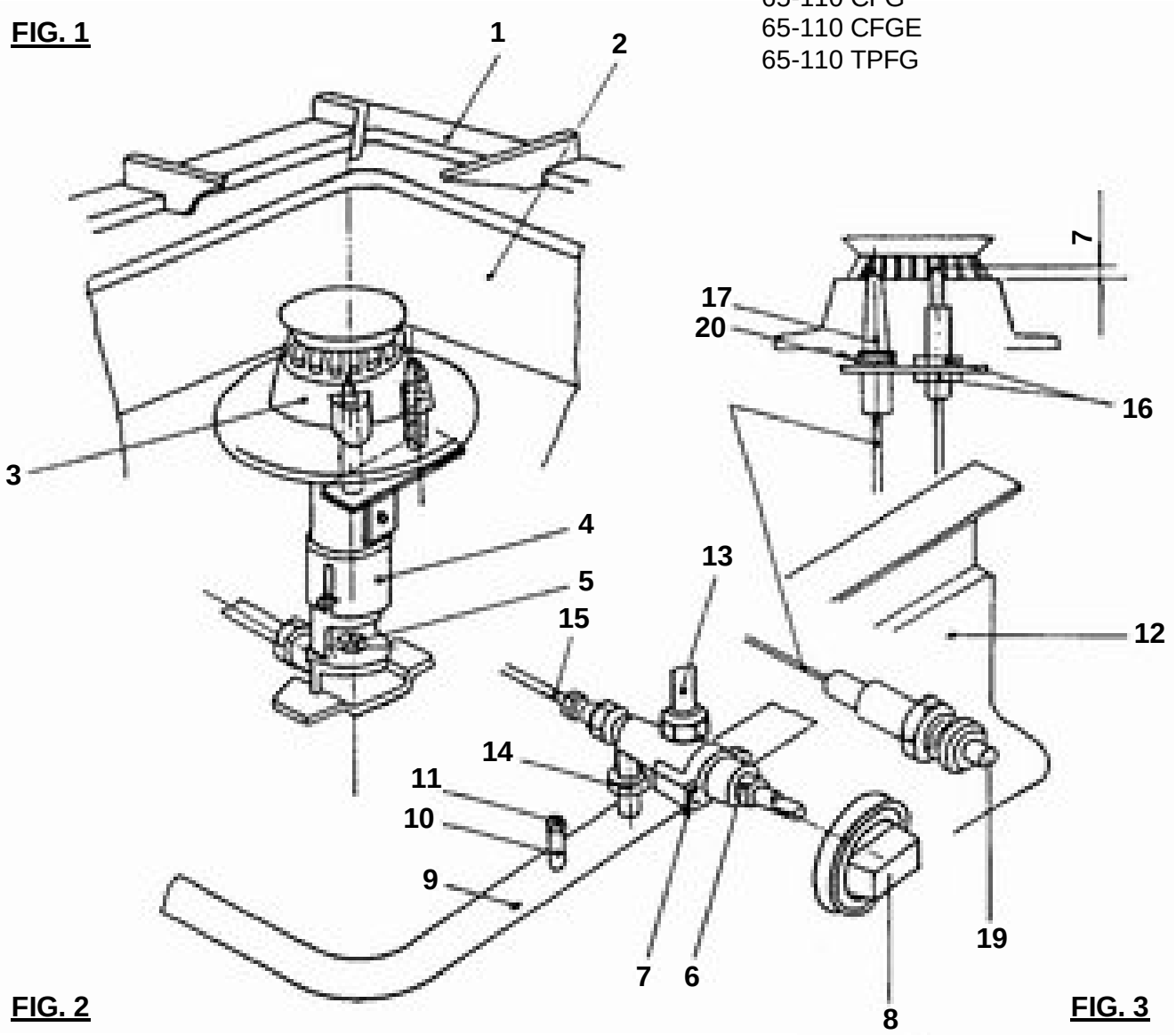
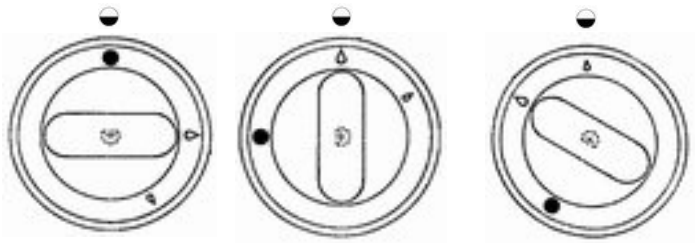


FIG. 2

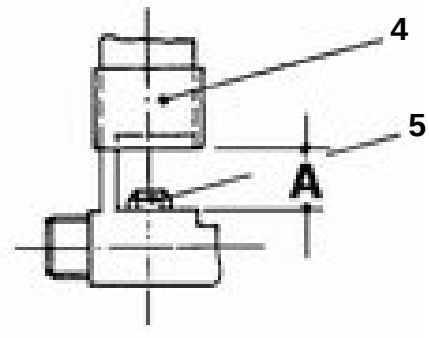


CHIUSO
FERME'
GESCHLOSSEM
CLOSED
DICHT

MASSIMO
MAXIMUM
LAAG

MINIMO
MINIMUM
HOOG

FIG. 3



11.2 TAVOLE ESPLOSI PARTI FUNZIONALI BRUCIATORI "C" E "D" CON ACCENSIONE MANUALE

Mod. CEG-70
CEG-110

FIG. 1

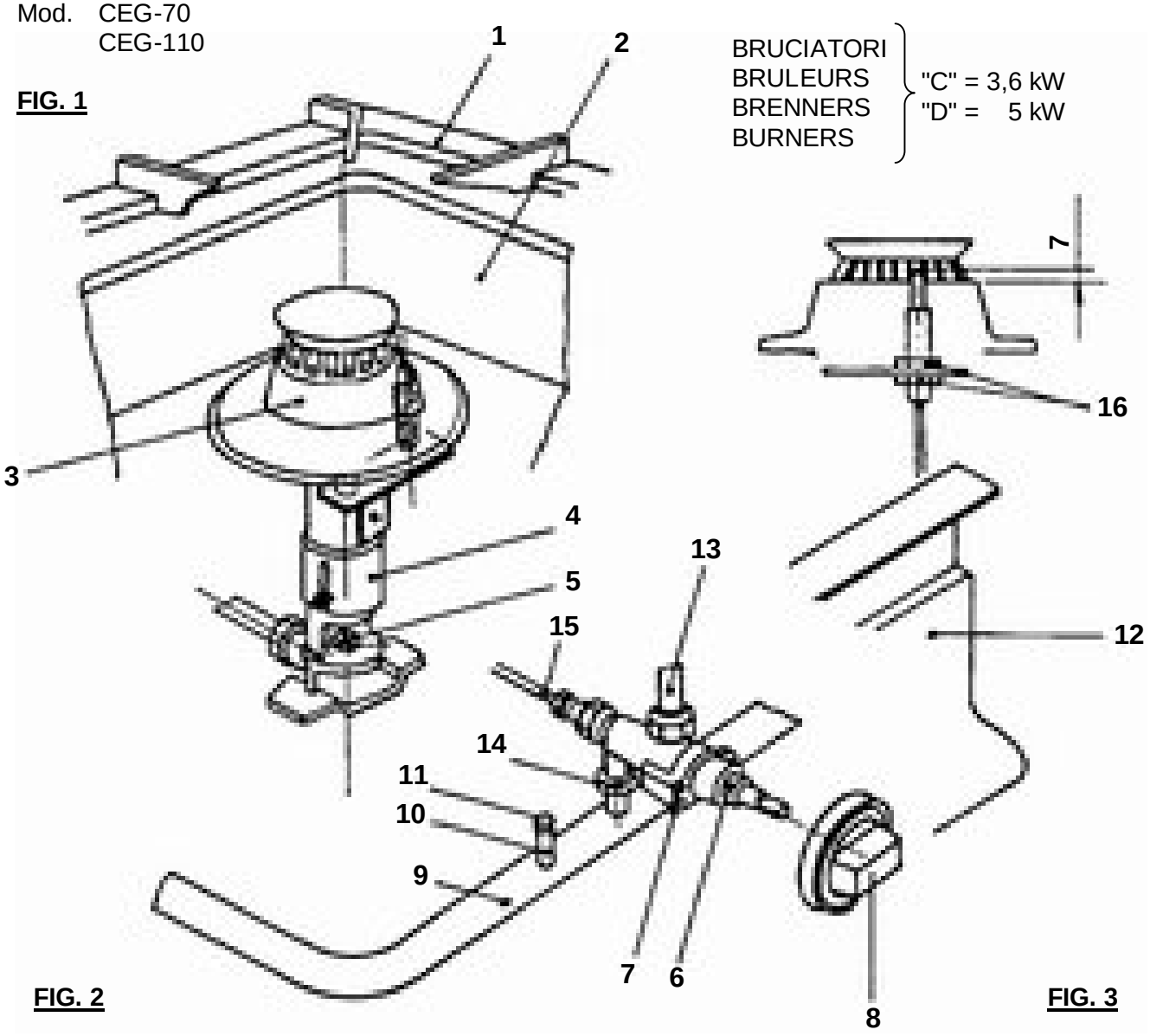
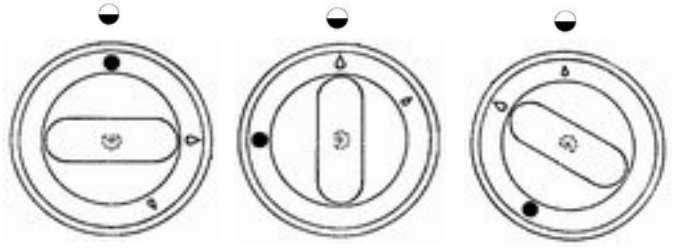


FIG. 2

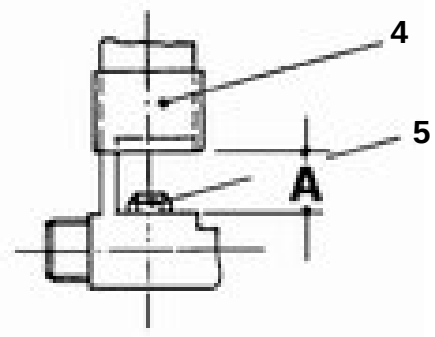
FIG. 3



CHIUSO
FERME'
GESCHLOSSEM
CLOSED
DICHT

MASSIMO
MAXIMUM
LAAG

MINIMO
MINIMUM
HOOG



11.3 TAVOLE ESPLOSI PARTI FUNZIONALI BRUCIATORE FORNO

FIG. 4

BRUCIATORE
BRULEUR
BRENNER
BURNER
} "F" = 5 kW

Mod. 65-70 CFG
65-110 CFG
65-70 TPFG
65-110 TPFG

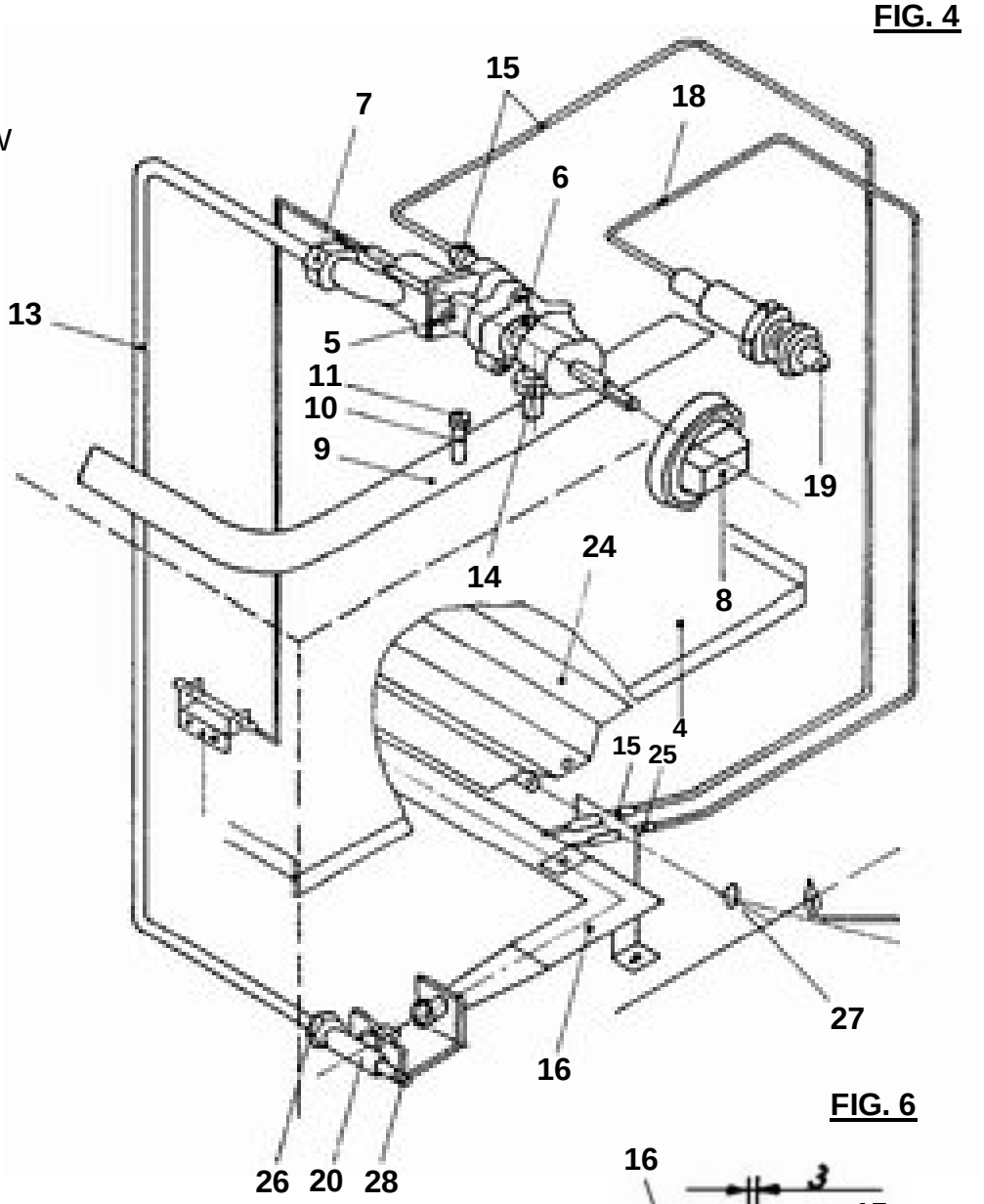
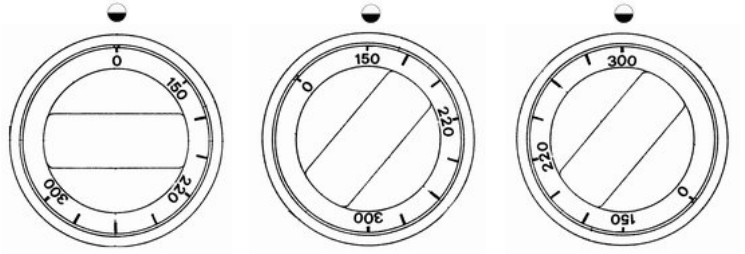


FIG. 5



CHIUSO
FERME'
GESCHLOSSEM
CLOSED
DICHT

MASSIMO
MAXIMUM
LAAG

MINIMO
MINIMUM
HOOG

FIG. 6

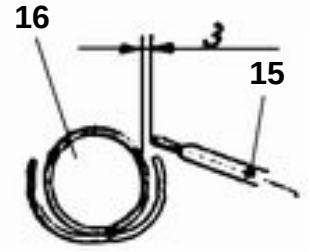
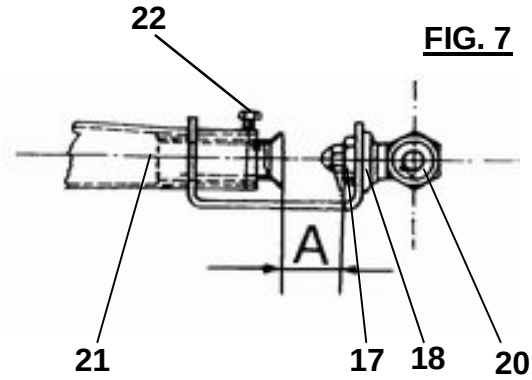


FIG. 7



11.4 TAVOLE ESPLOSI PARTI FUNZIONALI BRUCIATORE TUTTAPIASTRA

BRUCIATORE
BRULEUR
BRENNER
BURNER
"P" = 8,2 kW

Mod. 65-70 TPG
65-70 TPFG
65-110 TPFG

FIG. 8

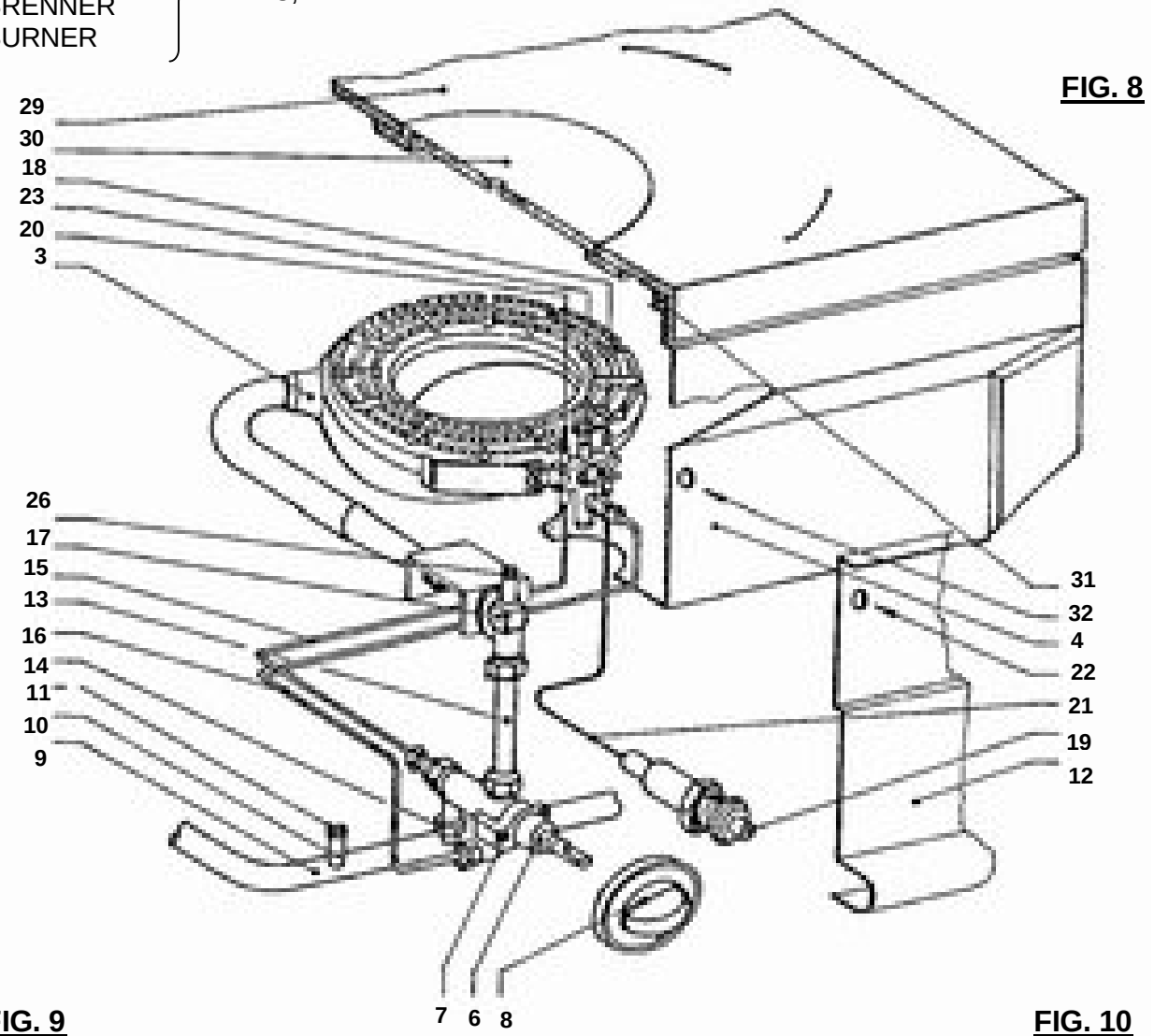
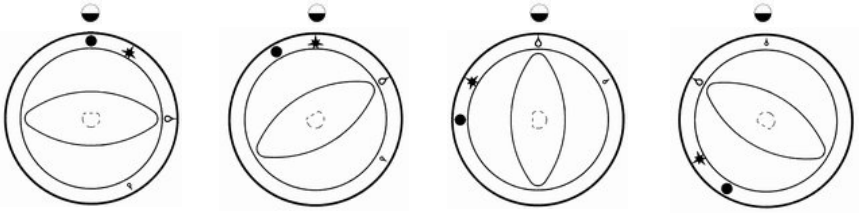


FIG. 9



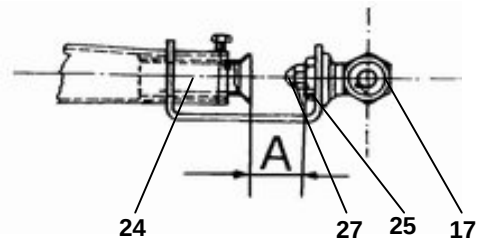
CHIUSO
FERME'
GESCHLOSSEM
CLOSED
DICHT

PILOTA
VEILLEUSE
ZÜNDFLAMME
PILOT
WAAKULAM

MASSIMO
MAXIMUM
LAAG

MINIMO
MINIMUM
HOOG

FIG. 10



11.5 TAVOLE ESPLOSI MONTAGGIO CAMINO ANTIVENTO

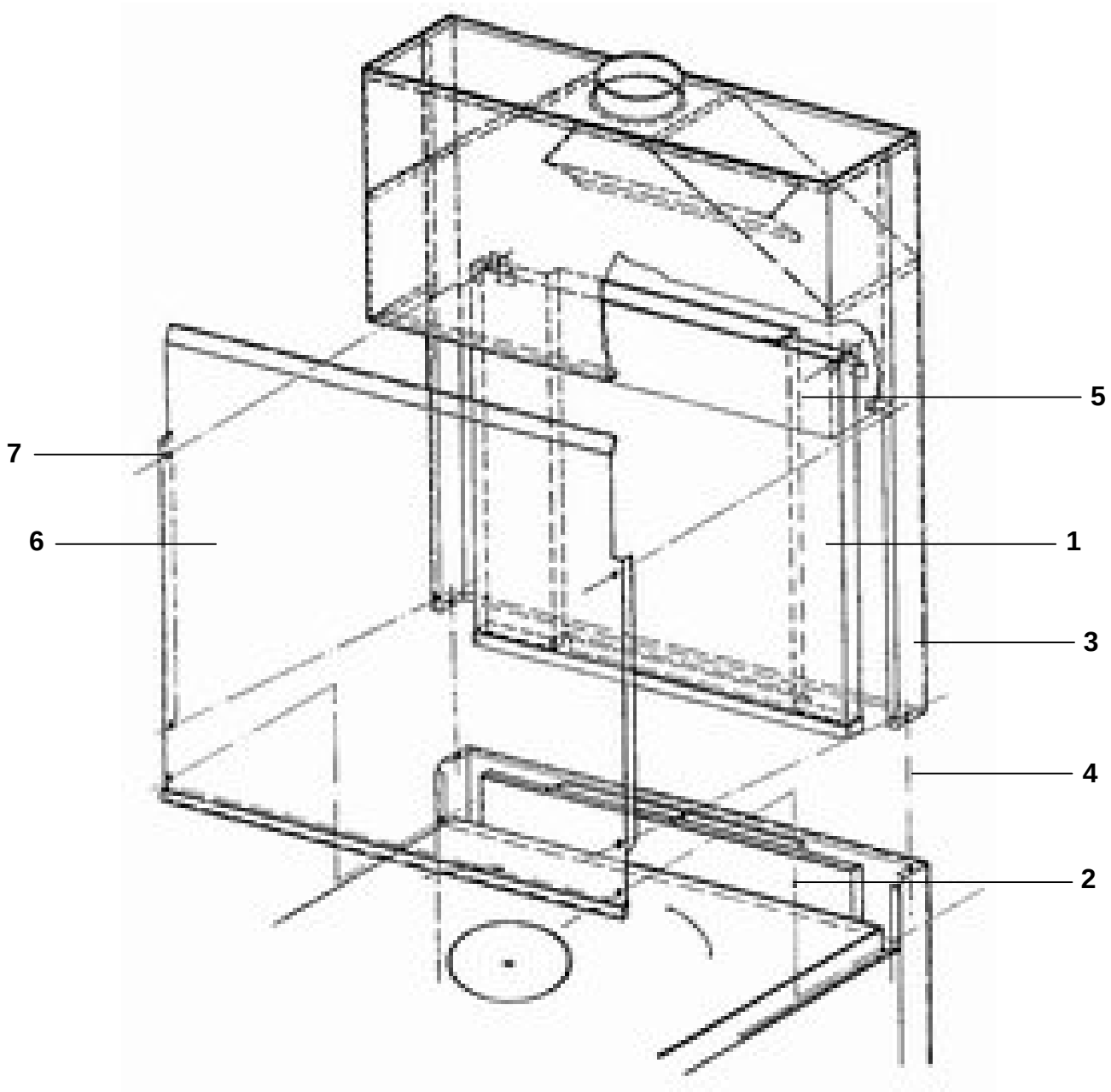


FIG. 11

SCARICO NATURALE

Nota: il dispositivo antivento viene fornito a richiesta